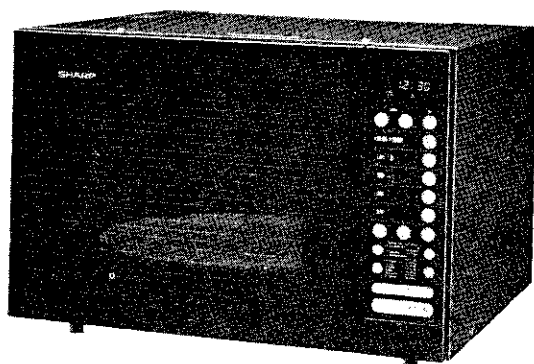


SHARP

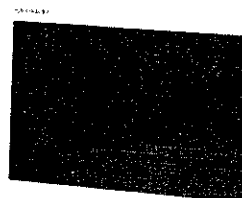
MIKROWELLENGERÄT MIT HEISSLUFT UND GRILL/EINBAUGERÄT
FOUR À MICRO-ONDES POUR CUISSON AU GRIL & À CONVECTION/TYPE INTÉGRÉ
MAGNETRON MET GRILLEN & CONVECTIE/INBOUWMODEL

H-1

R-8R51(B)/(W)



R-8R51(B)



R-8R51(W)

DEUTSCH

FRANÇAIS

DEUTSCH BEDIENUNGSANLEITUNG	Seite 1/D-1
FRANÇAIS MODE D'EMPLOI	Page 21/F-1
NEDERLANDS GEBRUIKSAANWIJZING	Bladzijde 41/NL-1

NEDERLANDS

D**Achtung**

Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02.1987, überein.

F**Avertissement**

Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02.1987.

NL**Waarschuwing**

De niet-naleving van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02.1987.

D**Hinweise für Ihre Sicherheit**

1. Bitte beachten Sie, daß Mikrowellengeräte nicht ohne Aufsicht betrieben werden dürfen.
2. Verwenden Sie das Mikrowellengerät nur zur Zubereitung von Lebensmitteln. Für einen anderen Gebrauch ist das Gerät nicht zugelassen.
3. Beachten Sie, daß das Gerät für den Gebrauch im Privathaushalt entwickelt wurde. Es ist nicht für gewerbliche Nutzung zugelassen. Für Schäden, die durch unsachgemäße Nutzung entstehen, übernimmt SHARP keine Haftung.
4. Reinigen Sie Ihr Gerät regelmäßig. Verunreinigungen und Fettreste können die Eigenschaften des Gerätes negativ beeinflussen. Der sichere Betrieb ist dann nicht mehr gewährleistet.

F**Conseils pour la protection du consommateur**


1. Veuillez remarquer que le four à micro-ondes doit être surveillé durant son fonctionnement.
2. Utiliser le four à micro-ondes uniquement pour cuire des aliments. Ce produit ne convient pas à d'autres usages.
3. Veuillez remarquer que le four à micro-ondes est conçu pour une utilisation domestique. Le four ne convient pas pour un usage professionnel. La SHARP dégage toute responsabilité quant aux dommages imputables à un usage impropre.
4. Veuillez nettoyer régulièrement votre four à micro-ondes et enlever sans tarder toutes taches ou résidus de gras. Un manque sur ce plan-là pourrait affecter la qualité et la sécurité du produit ou porter préjudice à votre garantie.

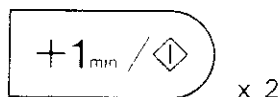
NL**Adviezen t.b.v. uw bescherming**

1. Merk op dat de magnetron niet zonder toezicht mag werken.
2. Gebruik de magnetron alleen voor het koken van voedsel. Dit apparaat is niet geschikt voor andere doeleinden.
3. Merk op dat de magnetron voor gebruik thuis bedoeld is. Het apparaat is niet geschikt voor professioneel gebruik. SHARP draagt geen verantwoordelijkheid voor schade door onjuist gebruik.
4. Reinig de magnetron geregeld en verwijder vlekken en vetophopingen onmiddellijk. Als dit niet wordt gedaan kan dit de kwaliteit en veiligheid van het apparaat aantasten en de garantie in gevaar brengen.

FUNKTIONSPRÜFUNG

Vor der Anforderung eines Kundendiensttechnikers die folgenden Punkte überprüfen:

1. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Tür auf? JA _____ NEIN _____
2. Ein Glas Wasser in das Gerät stellen und die Tür schließen. Die Garraumlampe sollte beim richtigen Schließen der Tür erlöschen. Das Gerät für zwei Minuten auf HIGH () programmieren.



A. Leuchtet die Garraumlampe auf? JA _____ NEIN _____

B. Arbeitet die Lüftung? JA _____ NEIN _____

(Durch Auflegen der Hand über die Lüftungsöffnungen überprüfen.)

C. Dreht sich der Drehteller? JA _____ NEIN _____

HINWEIS: Der Drehteller dreht sich im Uhrzeigersinn oder Gegenuhzeigersinn.

D. ertönt nach zwei Minuten ein Summton und erlöscht die Garanzeige? JA _____ NEIN _____

E. Ist das Wasser im Gerät warm? JA _____ NEIN _____

3. Das Glas aus dem Gerät nehmen.

Die Drehspießhalterung und den Drehspieß (mit den Halteklammern) (siehe Seite D-4) in das Gerät stellen und die Tür schließen. Das Gerät für 3 Minuten auf 180°C programmieren.

Die folgenden Tasten berühren:



A. Dreht sich der Drehspieß? JA _____ NEIN _____

HINWEIS: Der Drehspieß dreht sich entweder vorwärts oder rückwärts.

B. Ist der Innenraum des Gerätes nach drei Minuten warm? JA _____ NEIN _____

4. Das Gerät für 3 Minuten auf GRILLBETRIEB mit eingeschaltetem DREHSPIESS programmieren.



A. Wird nach 3 Minuten das Grill-Heizelement rot? JA _____ NEIN _____

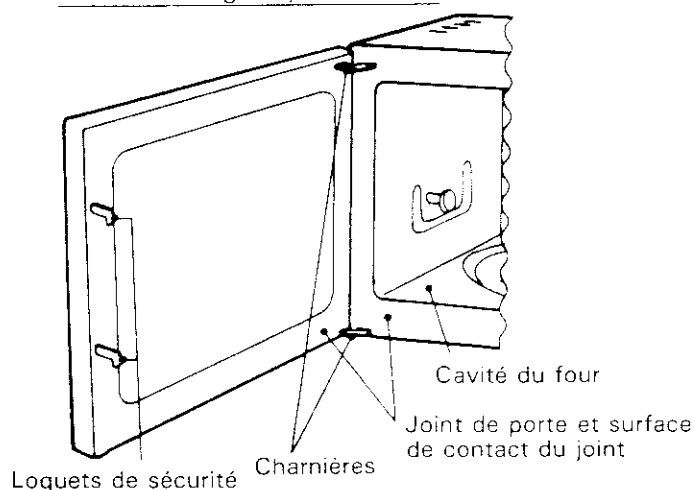
Nach der Betriebsprüfung des DREHSPIESSES den Drehspieß (mit den Halteklammern) und die Drehspießhalterung aus dem Gerät entfernen.

Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

INSTALLATION

- 1) Enlever tous les matériaux d'emballage se trouvant à l'intérieur du four, ainsi que les étiquettes de la porte du four.
- 2) Vérifier que le four n'a pas été endommagé pendant le transport. En particulier, s'assurer que:
 - a) La porte n'est pas décalée ou faussée.
 - b) Les charnières et loquets de sécurité de la porte ne sont pas cassés ou desserrés.
 - c) Le joint de porte et la surface de contact du joint ne sont pas endommagés.
 - d) L'intérieur du four et la porte ne présentent pas d'enfoncements produits par des chocs.

En cas d'anomalie, ne pas mettre le four en service. Contacter le revendeur ou un service d'entretien agréé par SHARP.



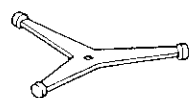
- 3) Ne pas placer le four à proximité d'une source de chaleur et de vapeur (four ordinaire, par exemple). Le hublot de porte devient très chaud pendant la cuisson; choisir un emplacement à au moins 80 cm au-dessus du sol, hors de portée des jeunes enfants.
- 4) Le four est équipé d'une fiche 3 broches à brancher dans une prise murale standard (avec prise de terre). Par mesure de sécurité, choisir une prise murale facilement accessible pour pouvoir débrancher le four en cas d'urgence.

Note: Pour monter le four dans un meuble de cuisine, il faut un cadre spécial en vente chez les revendeurs. Consulter le mode d'emploi de ce cadre ou se renseigner auprès du revendeur pour intégrer convenablement le four au meuble de cuisine. Seule l'utilisation de ce cadre garantit la sécurité et la qualité du produit.

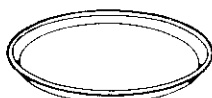
- 5) Ne pas placer le cordon d'alimentation sous le four.
- 6) Le revendeur et le fabricant dégagent leur responsabilité en cas de dommages matériels ou de blessures imputables à un raccordement incorrect du four à l'alimentation. La tension de secteur doit être 220–230V, 50Hz.
- 7) Si le cordon d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par le cordon spécial par un réparateur Sharp qualifié.

Vérifier que l'emballage contient tous les accessoires suivants:

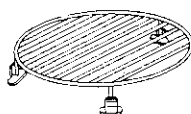
Pied du plateau



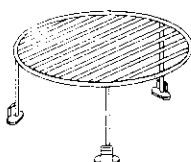
Plateau tournant (céramique)



Moule à gâteaux en céramique

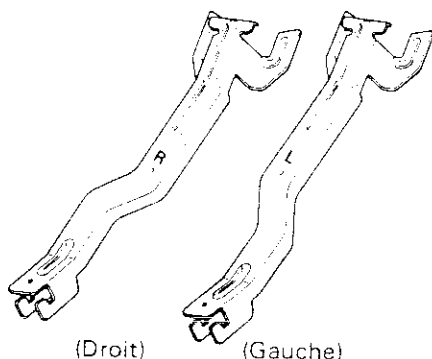


Trépied bas

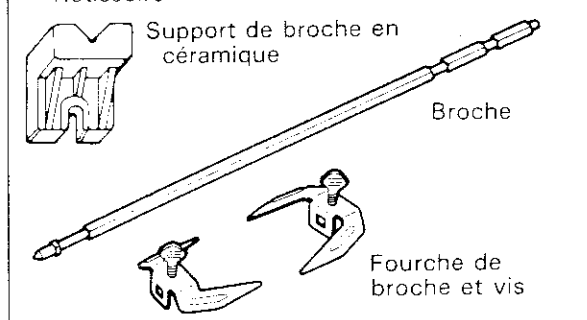


Trépied haut

Manches à broche



Rôtissoire



Notices et autres documents

- Livre de recettes pour cuisson aux micro-ondes par convection et au grill
- Livre de recettes pour cuisson aux micro-ondes
- Mode d'emploi du four (allemand, français, néerlandais)
- Mode d'emploi du four (italien, espagnol)
- Autocollant pour la cuisson automatique
- Autocollant pour la décongélation simple et le réchauffage simple
- Carte de la Poste Fédérale Allemande (pour l'Allemagne seulement)

PRECAUTIONS A OBSERVER

Généralités

- 1) **Contrôle d'aspect** — Ne pas utiliser ce four s'il présente des signes d'endommagement. Voir la rubrique 2) du chapitre INSTALLATION, page F-1.
- 2) **Porte** — Ne jamais faire fonctionner le four avec un objet pris entre le four et la porte.
- 3) **Plateau tournant** — Dans tous les cas d'utilisation, on veillera à ce que le pied du plateau soit parfaitement engagé sur l'axe prévu à cet effet au centre de la cavité et que le plateau tournant soit centré.
- 4) **Ventilation** — Ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation du four.
- 5) **Dépannage** — Ne pas tenter de régler ou de dépanner soi-même ce four. Faire appel à un réparateur formé par SHARP.
- 6) **Fonctionnement à vide** — En mode cuisson par micro-ondes (y compris les modes cuisson combinée 1 et 2, la DECONGELATION SIMPLE, RECHAUFFAGE SIMPLE et les PROGRAMMES AUTOMATIQUES), ne jamais mettre le four en marche sans aliment à l'intérieur. Le fonctionnement à vide risque d'endommager le four.
- 7) **Entreposage d'aliments** — Ne rien entreposer dans le four, même lorsqu'il n'est pas en service.
- 8) **Rôtissoire** — Si les fourchettes de la broche sont très proches l'une de l'autre, il y a risque de formation d'un arc électrique entre les deux. Pour éviter cela, placer les fourchettes perpendiculairement et à une distance suffisante l'une de l'autre.
- 9) **Après utilisation du four** — Lorsqu'on vient d'utiliser le four en mode cuisson par CONVECTION, cuisson COMBINEE 1 ou 2, GRIL, RECHAUFFAGE SIMPLE ou PROGRAMME AUTOMATIQUE, le ventilateur continue à fonctionner un certain temps pour refroidir l'appareillage électronique et mécanique.

Ustensiles

- 1) **Métaux** — NE JAMAIS utiliser des ustensiles métalliques autres que les accessoires fournis pour la cuisson à MICRO-ONDES. Les métaux réfléchissent les micro-ondes et il y a risque de formation d'arcs électriques.
 - * L'usage de l'aluminium ménager est admissible dans certains cas (voir le livre de recettes). On devra toutefois veiller à ce que le papier d'aluminium ne puisse entrer en contact avec les parois du four, le plateau tournant ou le trépied. Le four doit être placé à plus de 2 cm du mur.
 - * En mode cuisson COMBINE, il est possible d'utiliser un ustensile métallique à condition de placer un isolant électrique thermorésistant (plat à tarte ou à pizza en Pyrex® ou en verre, assiette en porcelaine ordinaire) entre le récipient métallique et le plateau tournant ou le trépied. Si malgré tout, il se produit un arc électrique, ne pas utiliser cet ustensile métallique pour la cuisson COMBINE.
- 2) **Récipients à couvercle** — Enlever le joint du couvercle du récipient, ou le couvercle lui-même s'il est étanche. Si le récipient est hermétiquement fermé, la pression interne augmente et il y a risque d'explosion même après l'arrêt du four.

- 3) **Chauffe des liquides** — Pour faire bouillir de l'eau ou une préparation liquide, employer un récipient à large ouverture permettant l'échappement libre des vapeurs d'ébullition. Si l'ouverture du récipient est trop étroite, il se forme de grosses bulles qui éclatent en projetant du liquide bouillant même après l'arrêt du four. Pour éviter les éclaboussures et les brûlures, il est recommandé de placer une baguette de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide à porter à ébullition.
- 4) **Divers** — On trouvera des indications sur les ustensiles recommandés dans l'introduction du livre de recettes fourni avec le four.

Aliments

- 1) **Précautions** — Respecter scrupuleusement les instructions de cuisson. Le dépassement exagéré du temps de cuisson conseillé risque de brûler la nourriture et endommager le four. Prendre notamment garde de ne pas trop cuire des nourritures très sucrées ou grasses.
- 2) **Oeufs** — Ne pas faire cuire des oeufs dans leur coquille car la coquille risque d'éclater sous l'effet de la pression interne, même après l'arrêt du four. Ne pas réchauffer des oeufs cuits, à moins qu'il ne s'agisse d'oeufs brouillés ou sur le plat. Crever les jaunes avant de faire cuire des oeufs.
- 3) **Huile et graisse** — Ne pas chauffer l'huile ou la graisse à friture dans ce four. Il n'est pas possible d'en contrôler la température et il y a risque de surchauffe.
- 4) **Pop-corn** — A moins que vous n'ayez un four à micro-ondes spécial, muni d'un bouton-pression pour pop-corn, ne jamais cuire le pop-corn dans votre four. Car le fait de le cuire dans un four ordinaire sera très dangereux et le résultat ne sera pas satisfaisant non plus. Ne pas utiliser de l'huile à moins que le fabricant ne vous dise que vous devez le faire et ne jamais la chauffer plus longtemps qu'il est conseillé.

Divers

- 1) **Condensation** — L'humidité contenue dans certains aliments produit parfois un phénomène de condensation contre les parois et la porte du four. Cela n'est pas anormal. La condensation est en général moins abondante si l'aliment est couvert pendant la cuisson. Il arrive même que l'humidité suinte par le joint et l'encadrement de la porte du four. Cela est normal et n'est pas le signe d'une fuite de micro-ondes vers l'extérieur.
- 2) **Brûlures** — Pendant la cuisson par CONVECTION ou au GRIL, la cuisson COMBINEE, RECHAUFFAGE SIMPLE ou selon un programme de cuisson AUTOMATIQUE, le four devient très chaud. Ouvrir et fermer la porte en la saisissant par la poignée en plastique. Se munir de protections matelassées (gants de four, etc.) pour sortir le plat du four. Utiliser les manches fournis à cet effet pour déposer la broche de la rôtissoire. Prendre garde de ne pas toucher les parois du four.
- 3) Après chaque utilisation, essuyer le répartiteur du guide d'ondes dans la voûte du four avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures.

LES ORGANES ET COMMANDES DU FOUR

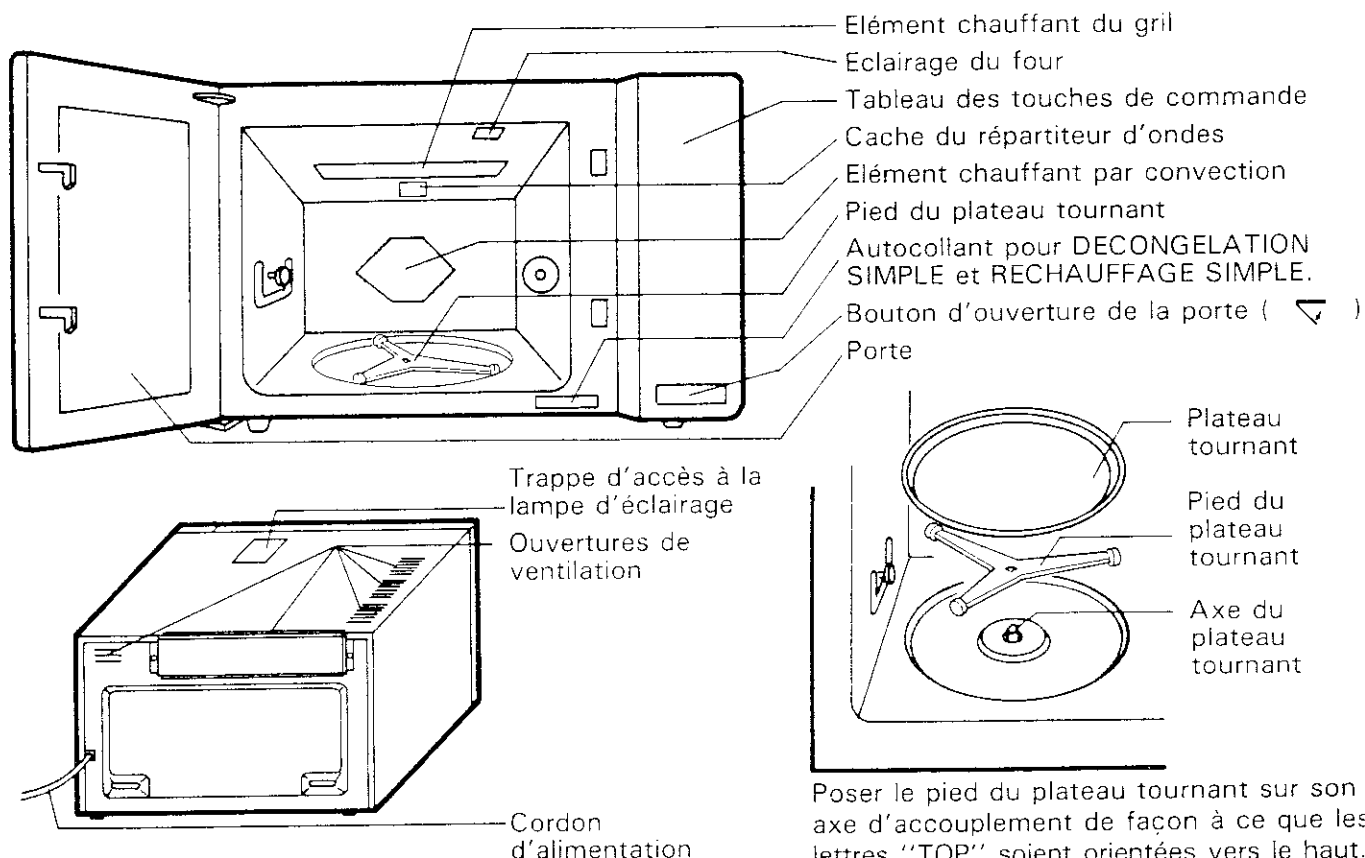


Tableau de commande à touches à effleurement

Affichage numérique

Témoins de fonctionnement

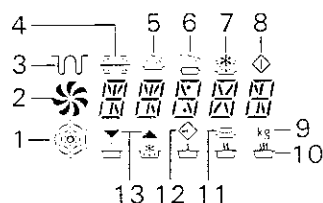
1. Cuisson par micro-ondes et décongélation
2. Cuisson par convection
3. Cuisson au gril
4. Rôtissoire
5. Témoin de réchauffage simple
6. Cuisson automatique
7. Décongélation simple
8. Cuisson en cours

Touche RECHAUFFAGE SIMPLE
GUIDE DE CUISSON
AUTOMATIQUE en allemand
Sélectionnez l'autocollant rédigé dans votre langue (anglais, espagnol, français, italien, néerlandais).

Touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE)

Touche MINUTEUR/PAUSE

Touche ARRÊT/ANNULATION



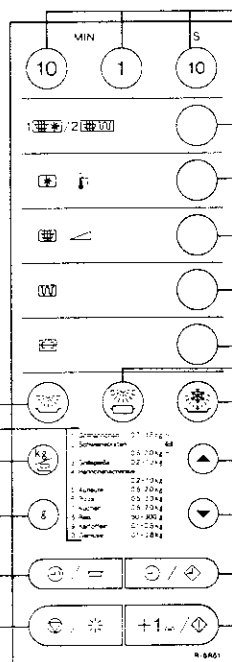
9. Témoin de POIDS

10. Indicateur de MICRO-ONDES

11. Témoin NUMERO

12. Témoin DÉPART DIFFÉRÉ

13. Témoin plus ou moins



Touches de réglage des TEMPS

Touche CUISSON COMBINÉE

Touche CUISSON PAR CONVECTION

Touche CUISSON PAR MICRO-ONDES

Touche CUISSON AU GRIL

Touche de commande RÔTISSOIRE

Touche CUISSON AUTOMATIQUE

Touche DECONGELATION SIMPLE

Touches PLUS (▲)/MOINS (▼)

Touche HORLOGE/DÉPART DIFFÉRÉ

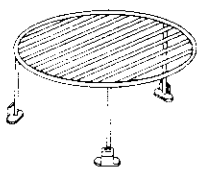
Touche MINUTE PLUS/DÉPART

■ PLATEAU TOURNANT



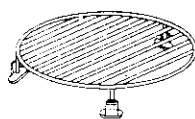
Le plateau tournant doit être laissé dans le four. Ne l'en sortir que pour le nettoyer.

■ TREPIED HAUT



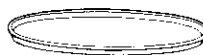
Recommandé pour la cuisson au GRIL et pour la cuisson par convection sur deux plats superposés.

■ TREPIED BAS

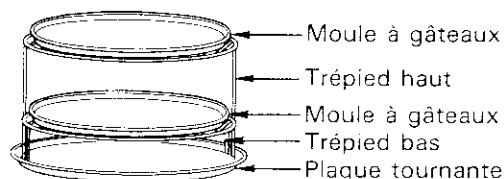


Recommandé pour le rôtissage et le gratinage.

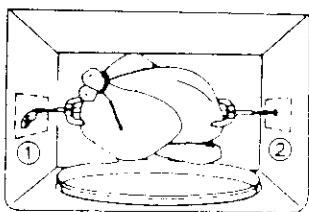
■ BOUILLIR



Moule à gâteaux: Recommandé pour la cuisson des pâtisseries par convection. Poser le moule à gâteaux sur le trépied bas. Dans le cas de la cuisson sur deux plats superposés, mettre un autre moule sur le trépied haut comme suit.

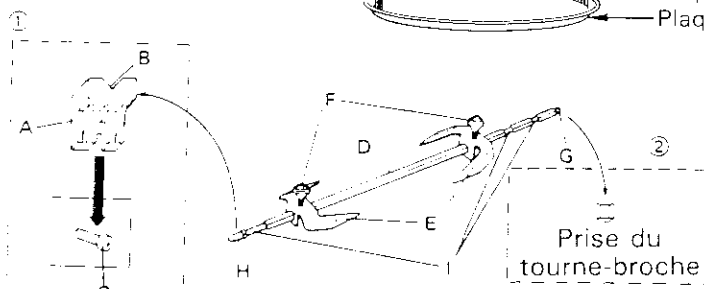


■ ROTISSOIRE



EMBROCHAGE ET MISE EN PLACE DE LA BROCHE:

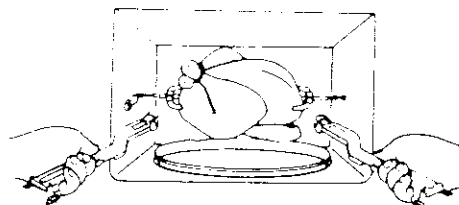
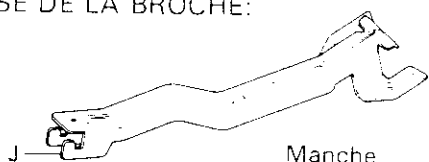
1. Mettre en place le support (A) sur le appui (C) contre la paroi gauche du four.
2. Embrocher l'aliment bien au centre de la broche (D). Mettre en place les fourches (E) de part et d'autre de l'aliment et bien serrer les vis de blocage (F) des fourches.
3. Introduire l'extrémité (G) de la broche dans la prise du tourne-broche contre la paroi droite du four. Tourner la broche sur elle-même en poussant vers la droite pour qu'elle prenne bien sa place dans la prise du tourne-broche.



4. Poser l'autre extrémité (H) de la broche dans l'encoche du support en céramique (B).

NOTE: Faire tourner la broche d'un tour complet pour vérifier que l'aliment ne bute pas contre le plateau tournant car la broche risquerait de se décrocher du support.

DEPOSE DE LA BROCHE:



1. LES PAROIS DU FOUR PEUVENT ETRE CHAUDES. PORTER DES GANTS MATELASSES LORSQUE L'ON DEPOSE LA BROCHE. Saisir la broche par les extrémités (I) dans les crochets (J) des manches à broche. Commencer par soulever légèrement le côté gauche de la broche et sortir la broche du four, le côté gauche en premier.
2. Pour débroscher, desserrez la vis (F) d'une des

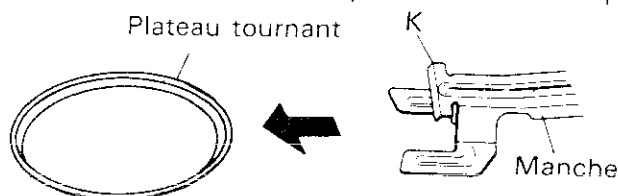
fourches après avoir pris soin d'enfiler des gants et tirez la fourche hors de la broche. Cela fait, saisissez l'autre fourche et tirez la broche hors de l'aliment.

NOTE:
LE SUPPORT EN CERAMIQUE NE SERT QU'A MAINTENIR LA BROCHE.
LORSQU'ON N'UTILISE PAS LA ROTISSOIRE, ENLEVER ET RANGER CE SUPPORT AVEC LES AUTRES ACCESSOIRES.

■ MANCHE A BROCHE


Le manche à broche peut être employé pour tirer la broche hors de l'aliment et peut être très utile pour sortir le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

1. Saisir le plateau tournant au moyen de l'extrémité (K) du manche.
2. Soulever légèrement le plateau tournant avant de le sortir du four.



MISE EN SERVICE

- * Avant de mettre en marche, prenez la peine de lire entièrement ce mode d'emploi pour bien comprendre le fonctionnement du four.
 - * Il est indispensable d'effectuer les opérations ci-dessous avant de pouvoir utiliser le four. Nous recommandons de mettre l'horloge à l'heure pour que le four se mette en marche à l'heure souhaitée lorsque vous utilisez les automatismes.
- 1) Branchez le cordon d'alimentation.
- * L'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants.

- 2) Appuyez sur la touche ARRET/ANNULATION ().



* L'affichage indique **1:00**. Les touches du tableau de commande sont maintenant opérantes.

Vous pouvez alors mettre l'horloge du four à l'heure.



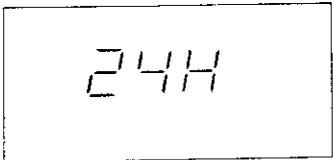


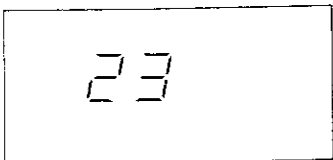


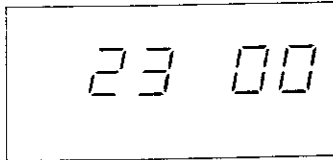


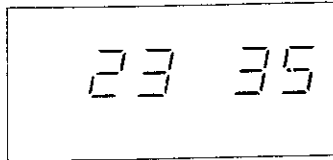


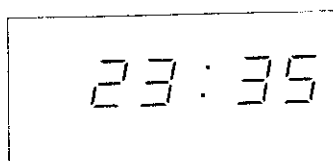
- 3) A la suite d'une panne de courant ou si le four à micro-ondes a été débranché, l'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants (si cela se produit en cours de cuisson, la programmation de cuisson est annulée). Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour pouvoir ensuite réutiliser normalement le four.


Réglage de l'horloge

Vous pouvez choisir d'afficher l'heure de deux manières différentes:


- I.  x 1: **sur 12 heures** (c'est-à-dire de 1:00 à 12:59 avec indication AM et PM).
Pour cela, appuyez une fois sur HORLOGE/DÉPART DIFFÉRÉ au cours de l'étape 1.
- II.  x 2: **sur 24 heures** (c'est-à-dire de 0:00 à 23:59).
Pour cela, appuyez deux fois sur HORLOGE/DÉPART DIFFÉRÉ au cours de l'étape 1.

* **Exemple:** Supposons que l'on veuille régler l'horloge pour 23 heures 35, c'est-à-dire selon le mode II.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez deux fois sur la touche HORLOGE/DÉPART DIFFÉRÉ	 /  x 2	
2.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = deux fois 1 MIN = trois fois	MIN  x 2  x 3	
3.	Appuyez de nouveau sur la touche HORLOGE/DÉPART DIFFÉRÉ.	 / 	
4.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = trois fois 1 MIN = cinq fois	MIN  x 3  x 5	
5.	Appuyez encore une fois sur la touche HORLOGE/DÉPART DIFFÉRÉ.	 / 	

NOTE: Appuyez sur la touche ARRET/ANNULATION () si vous faites une erreur au cours de la programmation.

Arrêt/Annulation

La touche ARRET/ANNULATION () sert à :

1. Effacer les erreurs en cours de programmation.
2. Désactiver le minuteur.
3. Arrêter momentanément le four en cours de cuisson.

4. Annuler un programme de cuisson en cours (appuyer sur la touche à deux reprises).

Programmation d'une succession de modes de cuisson













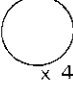
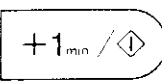

Ce four peut être programmé pour cuire une préparation selon un enchaînement de modes de cuisson différents (MICRO-ONDES, CONVECTION, GRIL,

cuisson COMBINEE). Vous pouvez par exemple programmer les séquences suivantes:

	Première phase	Deuxième phase	Troisième phase	Quatrième phase
Exemple 1	MICRO-ONDES	MICRO-ONDES	MICRO-ONDES	MICRO-ONDES
Exemple 2	MICRO-ONDES	PAUSE	MICRO-ONDES	
Exemple 3	MICRO-ONDES	Cuisson COMBINEE		
Exemple 4	PRECHAUFFAGE	CONVECTION	CONVECTION	
Exemple 5	PRECHAUFFAGE	Cuisson COMBINEE		
Exemple 6	Cuisson COMBINEE	GRIL		


Vous trouverez dans le livre de recettes des idées sur les possibilités offertes par cette fonction de programmation de plusieurs modes de cuisson successifs.

* **Exemple:** Supposons que vous vouliez décongeler 1 kg de steak à l'allure "MOYEN FAIBLE" pendant 11 minutes, laisser reposer 11 minutes (pause) et décongeler encore 6 minutes à l'allure "MOYEN FAIBLE". (Retournez les steaks deux fois pendant la cuisson.)


Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Etape	Description des opérations	Manipulation des touches
1.	Appuyez sur les touches de réglage de TEMPS. 10 MIN = une fois 1 MIN = une fois	 x 1  x 1	4.	Appuyez sur la touche MINUTEUR/PAUSE.	 / 
2.	Appuyez quatre fois sur la touches CUISSON PAR MICRO-ONDES.	   x 4	5.	Appuyez sur les touches de réglage de TEMPS. 1 MIN = six fois	 x 6
3.	Appuyez sur les touches de réglage de TEMPS. 10 MIN = une fois 1 MIN = une fois	 x 1  x 1	6.	Appuyez quatre fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES.	   x 4
			7.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.	 

Contrôles

Horloge:


Lorsque le four fonctionne en mode manuel ou en mode minuteur, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche HORLOGE/DÉPART DIFFÉRÉ (). L'heure qu'il est reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

Heure de mise en marche automatique:


Si vous avez programmé la mise en marche automatique du four, vous pouvez vérifier l'heure programmée en appuyant sur la touche HORLOGE/DÉPART DIFFÉRÉ (). L'heure programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

Température programmée:

En mode de cuisson par CONVECTION ou de

cuisson COMBINEE, vous pouvez vérifier la température que vous avez programmée en appuyant sur la touche CUISSON PAR CONVECTION (). La température programmée reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.

Température dans le four:



Pendant le préchauffage du four, vous pouvez connaître la température atteinte en appuyant sur la touche CUISSON PAR CONVECTION (). La température à l'intérieur du four reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche. Si la température est inférieure à 40°C, l'affichage indique **TEMP C.**

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

I. RECHAUFFAGE SIMPLE II. DECONGELATION SIMPLE III. CUISSON AUTOMATIQUE

Message apparaissant sur l'écran

Au cours des opérations automatiques, des messages apparaissent. Le tableau ci-dessous vous donne la signification de ces messages ainsi que la démarche à suivre.

Message	Sens du message	Opérations à effectuer
TURN OVER	Retourner l'aliment	Retournez l'aliment en suivant les indications du livre de recettes.
PRESS START	Mettre en marche	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS ().
STIR	Stir	Remuez les aliments en suivant les instructions du livre des recettes. Cette opération a pour but de rendre uniforme la température interne des aliments.
STAND COVER	Réserve sous couvercle	Mettez en réserve sous couvercle comme indiqué dans le livre de recettes. Un temps de mise en réserve après cuisson pour dissipation de la température interne de la viande améliore la qualité du mets.
STAND	Réserve	Mettez en réserve comme indiqué dans le livre de recettes. Un temps de mise en réserve après cuisson pour dissipation de la température interne de la viande améliore la qualité du mets.
ERROR	Erreur	Le poids que vous avez indiqué est hors des limites de poids. Appuyez sur la touche ARRET/ANNULATION () et retapez les instructions dès le début.
ER-1	RECHAUFFAGE SIMPLE	Le programme de RECHAUFFAGE SIMPLE choisi s'affiche. Veuillez vous reporter page F-8.
ED-1	DECONGELATION SIMPLE	Le programme de DECONGELATION SIMPLE choisi s'affiche. Veuillez vous reporter page F-9.
AC-1	CUISSON AUTOMATIQUE	Le programme de CUISSON AUTOMATIQUE choisi s'affiche. Veuillez vous reporter page F-10.

PRECAUTIONS EN CE QUI CONCERNE LE FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

1. Entrée du poids:

- Le poids de l'aliment peut être entré par portion de 100g. Si le poids est supérieur ou inférieur, il doit être arrondi. (Exemple: 1,45 kg doit être arrondi à 1,5 kg).

Exception: Le poids pour le "Riz" avec le programme de cuisson automatique (AUTO COOK) No.8 (voir page F-14) doit être entré par portion de 50g.

Si le poids est supérieur ou inférieur, il doit être arrondi. (Exemple: 110g doit être arrondi à 100g)

- N'entrer que le poids de l'aliment. Ne pas inclure le poids du plat, du moule à cuisson, de la casserole, etc. Il est recommandé de prendre en premier le poids de l'ustensile vide et de le déduire plus tard du poids total. Si cela n'est pas observé, la durée de cuisson sera trop longue amenant un aliment trop cuit.

2. Quantité de nourriture:



Les aliments/boissons dans les tableaux peuvent à tous moments être adaptés aux goûts de chacun. Il est toutefois important que le poids total minimum ou maximum ou que les quantités, comme établis dans le programme ne soient pas dépassés. Si ce cas arrive, le message ERROR s'affichera.

3. Température de l'aliment:

Le fonctionnement automatique est utilisé pour obtenir les meilleurs résultats avec des aliments à température de conservation. Par exemple, poulet et viande seront à la température du réfrigérateur (approx. 5°C) et un gâteau sera à la température de la pièce (approx. 20°C).

Pour décongeler un aliment, celui-ci doit avoir été conservé à une température approximative de -18°C. Pour ce qui est des opérations automatiques, veuillez vous référer aux instructions données par les tableaux.

4. Augmentation ou réduction des durées de cuisson:

Les temps de cuisson préprogrammés sont des durées moyennes. On peut, à certains moments, souhaiter modifier en plus ou en moins les temps préprogrammés automatiquement. Les temps de cuisson peuvent être modifiés individuellement en utilisant les touches Plus  ou Moins .


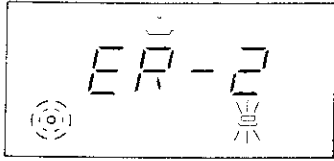

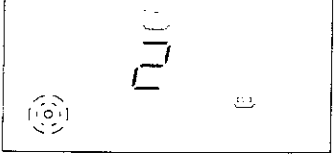
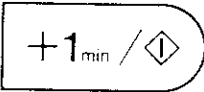

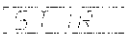
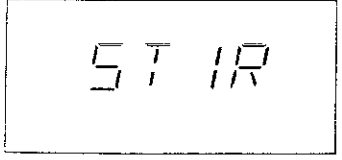
5. Précaution:


Pour toutes les opérations automatiques, il faut démarrer avec un four froid ou à peine tiède.

RECHAUFFAGE SIMPLE

Vous pouvez choisir un des 5 programmes de RECHAUFFAGE SIMPLE et indiquer le poids ou un nombre.

* Exemple: Supposons que l'on veuille réchauffer deux tasses de soupes.


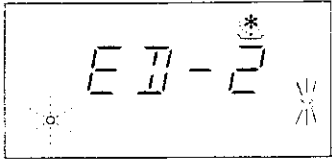



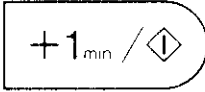
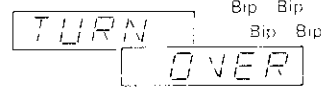
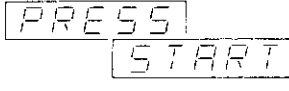
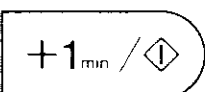
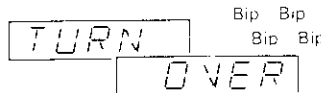
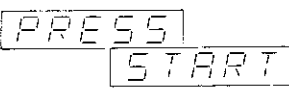
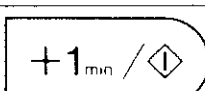
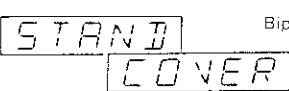
Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez deux fois sur la touche RECHAUFFAGE SIMPLE.	 x 2	
2.	Appuyez sur la touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE). kg/pcs = deux fois	 x 2	
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.		Le temps total de  réchauffage est affiché.
4.	A la fin de la cuisson, le message  s'affiche.		 Bip


L'affichage repasse à l'indication de l'heure qu'il est lorsque vous ouvrez la porte du four ou bien si vous appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION ().

DECONGELATION SIMPLE

Vous pouvez choisir l'un des deux programmes de DECONGELATION SIMPLE des volailles et des viandes et indiquer le poids.

* **Exemple:** Supposons que l'on veuille décongeler une pièce de viande de 1,1 kg avec le programme n°2.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez deux fois sur la touche DECONGELATION SIMPLE.	 x 2	
2.	Appuyez sur la touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE). kg = une fois g = une fois	 x 1  x 1	
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.		Le temps de décongélation total restant est affiché.
4.	Après quelques minutes environ, le message TURN OVER s'affiche.		
5.	Retournez la viande et refermez la porte du four.		
6.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.		Le temps de décongélation total restant est affiché.
7.	Après quelques minutes environ, le message TURN OVER s'affiche.		
8.	Retournez la viande et refermez la porte du four.		
9.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.		Le temps de décongélation total restant est affiché
10.	A la fin de la cuisson, le message STAND COVER s'affiche.		


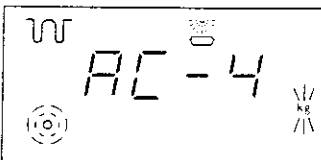

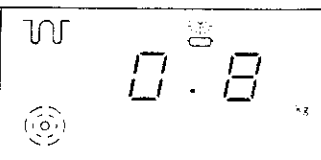
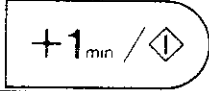
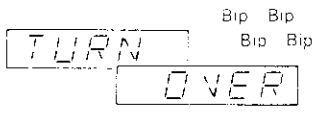
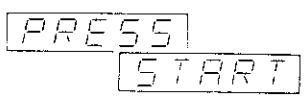
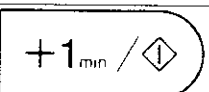
L'affichage repasse à l'indication de l'heure qu'il est lorsque vous ouvrez la porte du four ou bien si vous appuyez sur la touche ARRET/ANNULATION ().

NOTE: Se reporter au livre de recettes pour connaître la durée de mise en réserve.

CUISSON AUTOMATIQUE

Vous pouvez choisir l'un quelconque des menus de CUISSON AUTOMATIQUE et indiquer le poids ou le numéro.

* **Exemple:** Supposons que l'on veuille cuire cuisses de poulet de 0,8 kg.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez quatre fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.	 x 4	
2.	Appuyez sur le touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE). g = huit fois	 x 8	
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.		Le temps de cuisson total est affiché.
4.	Après quelques minutes environ, le message TURN OVER s'affiche.		
5.	Retournez la viande et refermez la porte.		
6.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.		Le temps de cuisson total est affiché.

NOTE: Se reporter livre de recettes pour connaître la durée de mise en réserve.

FONCTIONNEMENT MANUEL

Vous choisissez vous-même le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum) et le mode de cuisson. Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, le four s'arrête et l'affichage revient à l'indication de l'heure qu'il est.

- I. Cuisson par MICRO-ONDES
- II. Cuisson par CONVECTION
- III. Cuisson au GRIL

- IV. Cuisson COMBINÉE
- V. Cuisson à la ROTISSOIRE
- VI. Préchauffage du four

Cuisson par MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre 5 allures de cuissons, avec possibilité de faire des PAUSES (puissance 0%).

APPELATION		REGIME DE PUISSANCE	WATTS
FORT	(PLEINE PUISSANCE)	100%	850
MOYEN-FORT	(ROTISSAGE)	70%	595
MOYEN	(MIJOTAGE)	50%	425
MOYEN-FAIBLE	(DECONGELATION)	30%	255
FAIBLE	(RECHAUFFAGE)	10%	85
PAUSE	(ATTENTE)	0%	0

Si vous dépassez le niveau de puissance souhaitée, continuez à appuyer sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES () pour faire défiler de nouveau la série jusqu'au niveau voulu. Si vous n'effectuez pas cette sélection du niveau de puissance, le four se règle automatiquement sur FORT.

Pour faire une pause en cours de cuisson, appuyez sur la touche MINUTEUR/PAUSE (). Cette fonction est sans effet tant que le cycle de cuisson n'a pas démarré.



* **Exemple:** Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à four "MOYEN".

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = deux fois 1 S = trois fois	<div>MIN</div> <div></div> <div>x 2</div> <div>S</div> <div></div> <div>x 3</div>	
2.	Appuyez trois fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES.	x 3	
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.		

- NOTE: 1. L'ouverture de la porte du four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART (); le compte à rebours reprend.
2. Si vous souhaitez cuire à pleine puissance, il n'est pas nécessaire de faire le réglage du niveau de puissance par la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES ().

Cuisson par CONVECTION

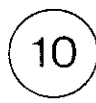
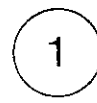
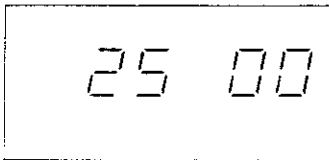


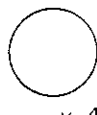
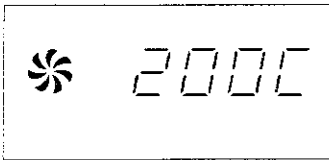
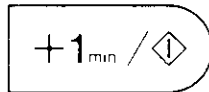
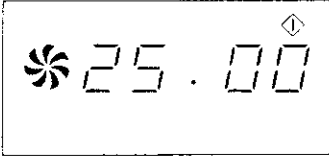
Vous avez le choix entre dix températures différentes pour la cuisson par convection (250°C, 230°C, 220°C, 200°C, 180°C, 160°C, 130°C, 100°C, 70°C, 40°C).

De la même manière que pour le réglage du niveau de puissance de la cuisson par micro-ondes, faire défiler à l'affichage la série des températures en appuyant sur la touche CUISSON PAR CONVECTION ( ) jusqu'à apparition de la valeur souhaitée.

Il n'est généralement pas nécessaire de préchauffer le four.

Si la recette impose le préchauffage, procédez comme indiqué à la page F-15.



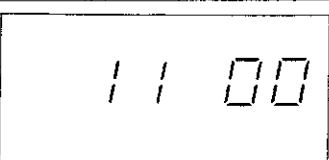

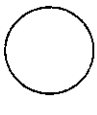
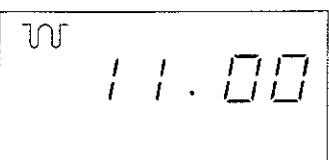
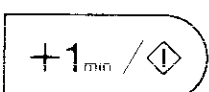
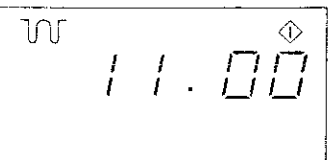
* **Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire un aliment à 200°C pendant 25 minutes.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = deux fois 1 MIN = cinq fois	MIN  x 2  x 5	
2.	Appuyez quatre fois sur la touche CUISSON PAR CONVECTION.	   x 4	
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.		

Cuisson au GRIL

Ce four permet de cuire les aliments au GRIL.

* **Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire au gril des steaks de boeuf pendant 11 minutes. (Retournez les biftecks après 8 minutes.)

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = une fois 1 MIN = une fois	MIN  x 1  x 1	
2.	Appuyez sur la touche CUISSON AU GRIL.	 	
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.		



NOTE: Pour la cuisson au gril ordinaire, l'usage du trépied haut est recommandé.

Cuisson COMBINEE



Ce four permet la cuisson COMBINEE, c'est-à-dire l'utilisation simultanée de deux modes de cuisson différents, ce qui présente l'avantage de raccourcir le temps de cuisson. La température de convection et la puissance des micro-ondes sont réglables indépendamment pour adapter la cuisson à divers types d'aliments.

SELECTION	PUISSANCE DES MICRO-ONDES (maximum)	TEMPERATURE DU FOUR (maximum)	ELEMENT CHAUFFANT DU GRIL
CUISSON COMBINEE 1 (MICRO-ONDES/CONVECTION)	100% *	250°C **	Arrêt
CUISSON COMBINEE 2 (MICRO-ONDES/GRIL)	100% *	Arrêt	Marche



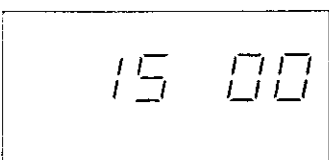
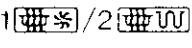

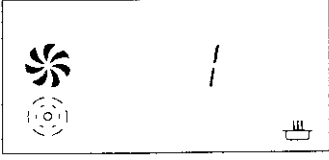
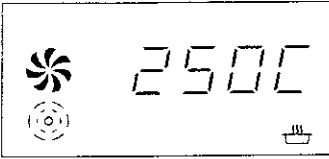
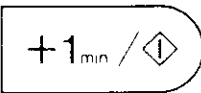
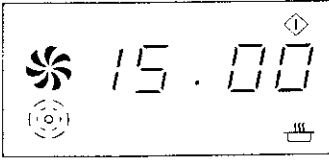
* Si vous voulez régler la puissance des micro-ondes:

- Appuyez sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES ( ).

** Si vous voulez régler la température du four:

- Appuyez sur la touche CUISSON PAR CONVECTION ( ).

* **Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire un gratin pendant 15 minutes en mode (CUISSON COMBINEE 1).


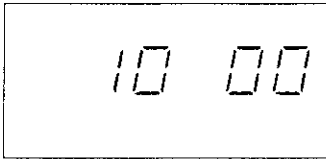
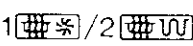

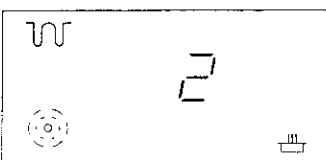

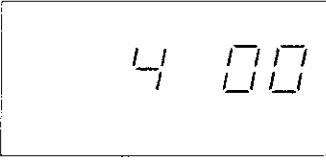



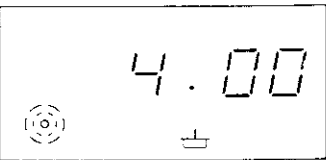


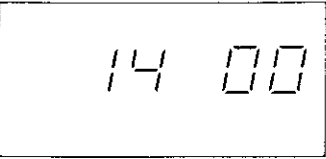


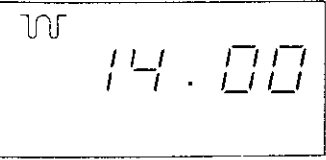


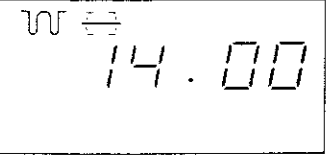
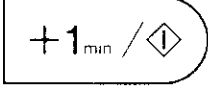
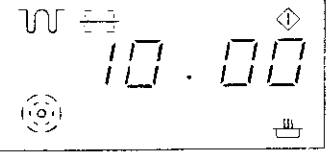
Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = une fois 1 MIN = cinq fois	MIN  x 1  x 5	
2.	Appuyez une fois sur la touche CUISSON COMBINEE.	  x 1	 Une seconde plus tard 
3.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.		

NOTE: En CUISSON COMBINEE, il ne faut pas superposer deux plats dans le four.

Cuisson à la ROTISSOIRE

La broche permet de griller une volaille ou une viande d'un poids maximal de 2 kg par CUISSON AU GRIL ou CUISSON COMBINÉE 2 (gril et micro-ondes) sans devoir arrêter le four pour retourner les aliments. Pour la mise en place de la broche, veuillez vous reporter page F-4.

* **Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire une volaille pendant 28 minutes à la rotissoire.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = une fois	MIN  x 1	
2.	Appuyez deux fois sur la touche CUISSON COMBINÉE.	  x 2	
3.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 1 MIN = quatre fois	MIN  x 4	
4.	Appuyez trois fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES.	   x 3	
5.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = une fois 1 MIN = quatre fois	MIN   x 1 x 4	
6.	Appuyez sur la touche CUISSON AU GRIL.	 	
7.	Appuyez sur la touche de commande ROTISSOIRE.	 	
8.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.		

NOTE: La broche ne sert que pour la cuisson à la ROTISSOIRE. Lorsqu'on n'utilise pas la ROTISSOIRE, enlever le support de broche.

ATTENTION: Utiliser des gants matelassés pour ne pas risquer de se brûler contre les parois du four en déposant la broche.












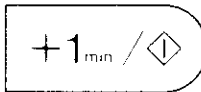


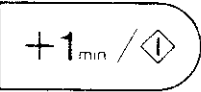


Préchauffage du four

Il n'est en général pas nécessaire de préchauffer. Toutefois, il est possible de préchauffer le four si vous souhaitez le faire pour certaines recettes spéciales.

Préchauffage et cuisson

Vous pouvez programmer le four en combinant préchauffage et cuisson.

* **Exemple:** Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 220°C, puis cuire des biscuits à 200°C pendant 15 minutes.




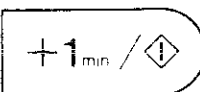
Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez trois fois sur la touche CUISSON PAR CONVECTION.	   x 3	 220C
2.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = une fois 1 MIN = cinq fois	MIN  x 1  x 5	 15 00
3.	Appuyez deux fois sur la touche CUISSON PAR CONVECTION.	   x 2	 200C
4.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART. Lorsque le four atteint la température programmée, le signal sonore retentit quatre fois. Cette température du four est maintenue automatiquement pendant 15 minutes.		PRE-HEAT  220C 
5.	Ouvrez la porte, placez votre préparation dans le four et mettez en marche.		 15.00 



NOTE: Si vous voulez préchauffer à la même température que la cuisson ultérieure, vous pouvez omettre l'étape 3 de la marche à suivre ci-dessus.

Préchauffage

Il est possible de programmer uniquement le préchauffage du four.

* **Exemple:** Supposons que vous vouliez préchauffer le four à 230°C.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches
1.	Appuyez deux fois sur la touche CUISSON PAR CONVECTION.	   x 2
2.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.	

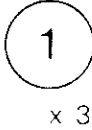
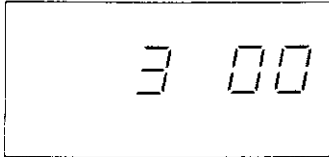
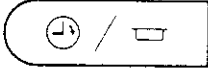
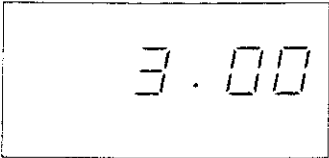
NOTE: Pour régler la température, appuyez sur la touche CUISSON PAR CONVECTION ( ) autant de fois qu'il faut pour faire apparaître la valeur souhaitée à l'affichage.

AUTRES FONCTIONS

Minuteur


Le minuteur du four peut s'utiliser pour chronométrer les temps indépendamment du four. Ce minuteur est réglable jusqu'à 99 minutes et 90 secondes.

* **Exemple:** Supposons que vous téléphoniez en appel longue distance et que vous souhaitiez être prévenu lorsque la conversation aura duré 3 minutes.

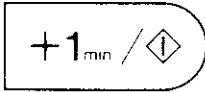
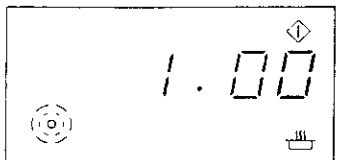
Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez trois fois sur la touche 1 MIN.		
2.	Appuyez sur la touche MINUTEUR.		


Fonction "Minute Plus"

Vous pouvez utiliser cette touche pour:


1. MARCHE-RAPIDE: Le four se mettra en marche immédiatement après avoir appuyé sur la touche MINUTE PLUS/MARCHE () et fonctionnera pendant 1 minute en mode micro-ondes à pleine puissance.

* **Exemple:** Supposons que vous souhaitiez réchauffer un aliment pendant 1 minute à FORT.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.		

NOTE: La fonction "Minute Plus" n'est opérante que pendant la cuisson, ou bien au cours de la minute qui suit la fermeture de la porte ou l'arrêt manuel du four par la touche ARRÊT/ANNULATION ().

2. Prolongation d'un mode programmé:


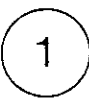
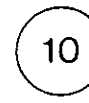
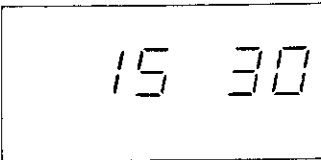

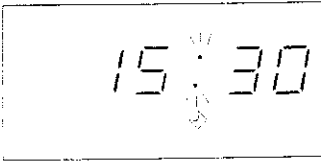

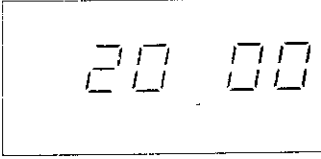



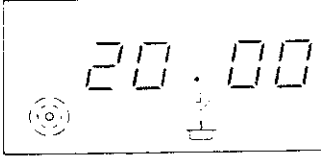

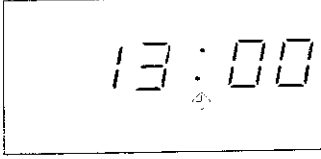
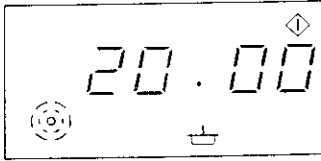
N'importe quel mode programmé peut être prolongé d'une minute à chaque pression sur la touche MINUTE PLUS/MARCHE () et cela lors de l'opération de chauffage des aliments.

Mise en marche automatique du four

Vous pouvez programmer votre four de manière à ce qu'il se mette en marche non pas immédiatement mais plus tard. (Comme par exemple, mise en marche dans les 12 ou 24 heures de temps qui suivent.)


* **Exemple:** Supposons que l'on veuille cuire un sauté de bœuf pendant 20 minutes, avec une puissance MOYENNE, à partir de 15 heures 30 (3:30 PM).

Avant de faire les réglages, vérifiez que l'horloge est bien à l'heure.

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = une fois 1 MIN = cinq fois 10 S = trois fois	<div>MIN S</div> <div>    </div> <div>x 1 x 5 x 3</div>	
2.	Appuyez sur la touche HORLOGE/ DÉPART DIFFÈRE.		
3.	Appuyez sur les touches de réglage des TEMPS. 10 MIN = deux fois	<div>MIN</div> <div>  </div> <div>x 2</div>	
4.	Appuyez trois fois sur la touche CUISSON PAR MICRO-ONDES.	   <div>x 3</div>	
5.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ DÉPART.		<p>L'heure actuelle s'affiche. Exemple: 13:00 (1:00 PM)</p>  <p>Le four se mettra en marche automatiquement à 16 heures 30.</p> 

NOTES: 1. Pour l'exemple ci-dessus, nous supposons que l'horloge a été réglée pour afficher l'heure sur 24 heures.

2. Cette fonction de mise en marche automatique peut s'utiliser pour tous les modes de fonctionnement autres que DECONGELATION SIMPLE, RECHAUFFAGE SIMPLE, CUISSON AUTOMATIQUE, MINUTE PLUS et MINUTEUR.


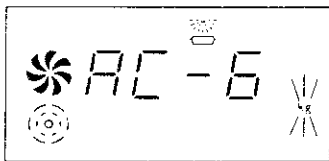

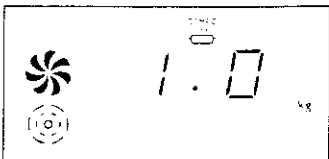

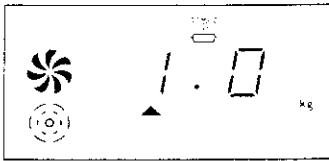
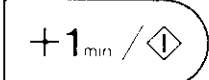
3. Pour annuler une mise en marche automatique après l'avoir programmée, il suffit d'appuyer à deux reprises sur la touche ARRÊT/ANNULATION ().

4. Il est possible de programmer un enchaînement de modes de cuisson différents (MICRO-ONDES, CONVECTION, GRIL, cuisson COMBINÉE 1 ou 2) pouvant comporter jusqu'à 4 phases successives. (Voir page F-6.)

Touches Plus (▲)/Moins (▼)

Les touches MOINS/PLUS (▲ ▼) permettent de prolonger ou de raccourcir le temps de cuisson pour obtenir le degré de cuisson souhaité. Ces touches permettent également de régler la DECONGELATION SIMPLE, le RECHAUFFAGE SIMPLE et la CUISSON AUTOMATIQUE avant de faire appel à ces possibilités d'emploi du four.


* **Exemple:** Supposons que vous vouliez cuire 1,0 kg de la pizza (programme de CUISSON AUTOMATIQUE No.6) et que vous aimiez la pizza "brunir fort".

Etape	Description des opérations	Manipulation des touches	Affichage
1.	Appuyez six fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.	 x 6	
2.	Appuyez sur la touche INDICATION DU POIDS (NOMBRE). kg = une fois	 x 1	
3.	Appuyez sur la touche PLUS.		
4.	Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART.		Le temps de cuisson total est affiché.

NOTE: Tant que la DECONGELATION SIMPLE, RECHAUFFAGE SIMPLE ou la CUISSON AUTOMATIQUE n'a pas commencé, vous pouvez annuler ou changer votre réglage de degré de cuisson:

- Pour annuler la sélection touche ▲ (PLUS) ou ▼ (MOINS), il vous suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la même touche.
- Vous avez appuyé sur la touche ▲ (PLUS) au lieu de la touche ▼ (MOINS). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche ▼ (MOINS).

- Vous avez appuyé sur la touche ▼ (MOINS) au lieu de la touche ▲ (PLUS). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche ▲ (PLUS).

La sélection du degré de cuisson par les touches PLUS et MOINS est possible tant que vous n'avez pas appuyé sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART () pour mettre le four en marche.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NE PAS UTILISER LES PRODUITS VENDUS DANS LE COMMERCE POUR LE NETTOYAGE DES FOURS CAR CERTAINS SONT TRES DECAPANTS OU ABRASIFS. LES TAMPONS DE RECURAGE RISQUENT DE RAYER ET TERNIR LE TABLEAU DES TOUCHES DE COMMANDES ET LES PEINTURES DU FOUR A MICRO-ONDES.

Extérieur du four

Nettoyer l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincer pour éliminer l'eau savonneuse et sécher avec un chiffon doux.

Tableau de commande

On veillera à ce que le tableau de commande soit toujours propre. S'il devient sale, il se peut qu'il soit difficile d'entrer les données. Ouvrir la porte avant de nettoyer pour rendre les boutons de commande inopérants.

Nettoyer à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Eviter de mouiller abondamment le tableau. Ne pas utiliser de produit abrasif ou chimique qui pourraient endommager le tableau et rendre les boutons inutilisables.

Intérieur du four

- 1) Pour un nettoyage facile, essuyer les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, se servir alors de l'eau savonneuse et puis essuyer à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.
- 2) **S'assurer que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas à travers les petits trous dans les parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.**

- 3) Ne pas se servir d'un aspirateur de type vaporisateur à l'intérieur du four et ce, pour une raison identique à celle mentionnée ci-dessus au point 2).

Toutes les parois du four sont fabriquées à partir de l'acier inoxydable. Et la surface de la paroi du four arrière, qui est probablement la plus exposée aux éclaboussures, est enduite d'une couche de céramique pour un nettoyage facile.

Plateau et trépied tournants

Il peut être nécessaire de sortir le plateau et le pied du plateau hors du four afin de nettoyer la sole. Ces deux pièces peuvent être lavées dans une eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle. Essuyer soigneusement le plateau et le pied du plateau avant de les remettre en place.

Porte

Essuyer fréquemment la porte intérieurement et extérieurement avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

En particulier, le joint et l'encadrement de porte doivent être toujours propres pour éviter que des dépôts d'impuretés ne gênent la fermeture hermétique de la porte. Si la porte ferme imparfaitement, il y a risque de fuite de micro-ondes vers l'extérieur du four.

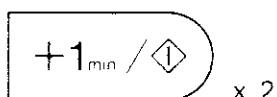
Broches, fourches de broches et support de broche

La broche et ses fourches en acier plaqué, ainsi que le support de broche en céramique, peuvent être lavés sans inconvénient à l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un dépanneur, commencez par effectuer vous-même les vérifications suivantes:

1. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle à l'ouverture de la porte ? OUI ____ NON ____
2. Placez une tasse pleine d'eau dans le four et refermez la porte. (La lampe d'éclairage du four doit être éteinte si la porte est bien fermée). Programmez le four en cuisson par micro-ondes pendant 2 minutes à puissance maximum.



- A. La lampe d'éclairage du four s'allume-t-elle ? OUI ____ NON ____
- B. Le ventilation est-elle normale ? OUI ____ NON ____
(Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation.)
- C. Le plateau tournant tourne-t-il ? OUI ____ NON ____
NOTE: Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire. Cela n'a pas d'importance.
- D. Au bout des deux minutes, le signal sonore retentit-il et le témoin de cuisson s'éteint-il ? OUI ____ NON ____
- E. L'eau dans le four est-elle chaude ? OUI ____ NON ____

3. Ressortez la tasse du four.

Mettez en place le support de broche et la broche (avec ses fourches) (Voir la page F-5). Refermez la porte. Programmez le four pour une cuisson à 180°C pendant 3 minutes.

Touches à utiliser:



- A. La broche tourne-t-elle ? OUI ____ NON ____
NOTE: La broche tourne indifféremment vers l'avant ou vers l'arrière.
- B. Au bout des trois minutes, l'intérieur du four est-il chaud ? OUI ____ NON ____

4. Programmez le four pour une cuisson au GRIL avec tourne-broche (ROTISSOIRE) pendant 3 minutes.



- A. Au bout des 3 minutes, l'élément chauffant est-il rouge incandescent ? OUI ____ NON ____

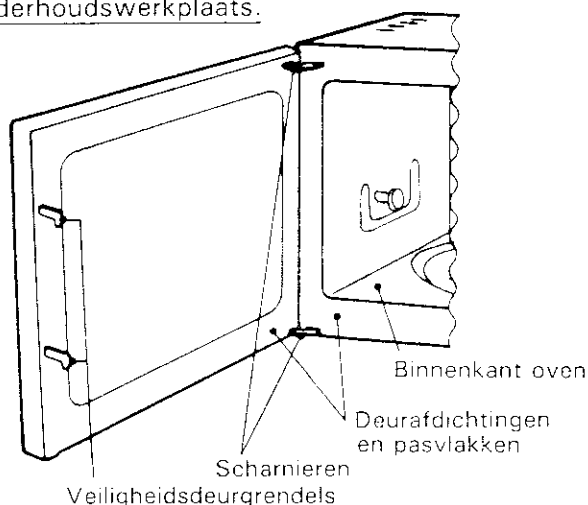
Après cet essai de fonctionnement de la ROTISSOIRE, ressortez du four la broche (avec ses fourches) et le support de broche en céramique.

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", votre four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un service de dépannage agréé par SHARP en précisant la nature de cette anomalie.

INSTALLATIE

- 1) Verwijder al het verpakkingsmateriaal van de magnetronoven en haal de sticker van de ovendeur.
- 2) Controleer de deur zorgvuldig op tekenen van schade. Schenk in het bijzonder aandacht aan:
 - a) De deur, controleer dat deze niet scheef zit of gebogen is.
 - b) De scharnieren en veiligheidsdeurgrendels, controleer dat ze niet gebroken zijn of loszitten.
 - c) De deurafdichtingen en pasvlakken, controleer dat deze niet beschadigd zijn.
 - d) Binnenin de oven zelf of in de deur, controleer dat er geen deukjes in zitten.

Als er enige sprake van schade is, neem de oven dan niet in gebruik maar neem onmiddellijk contact op met uw dealer of een erkende SHARP onderhoudswerkplaats.

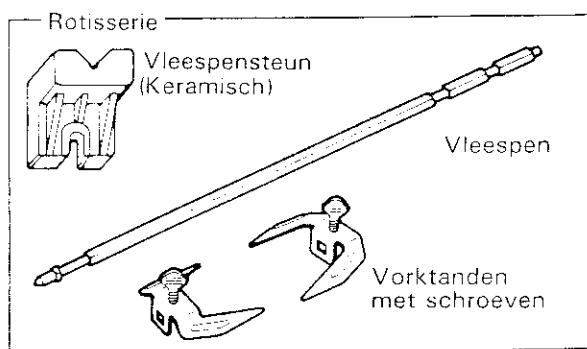
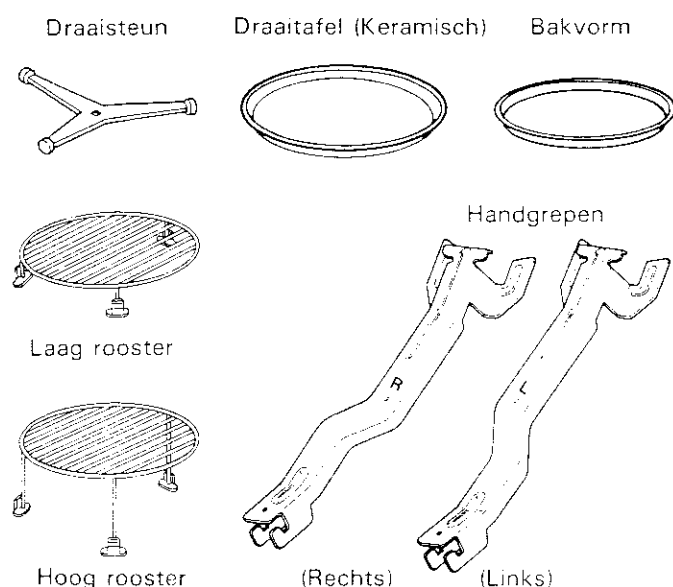


- 3) De oven mag niet gebruikt worden op een plaats waar warmte en vocht worden opgewekt (bijvoorbeeld, in de buurt van een conventionele oven). En daar de glasdeur tijdens het koken warm wordt, dient de onderkant van de oven zich minstens 80 cm van de vloer te bevinden, veilig buiten het bereik van kinderen.
- 4) De oven is uitgerust met een Schuko stekker. Deze stekker dient in een standaard geaard stopcontact te worden gestoken. Dit stopcontact dient makkelijk te bereiken te zijn zodat het de stekker in geval van nood onmiddellijk zonder moeilijkheden uit het stopcontact getrokken kan worden.

Opmerking: Het speciale inbouwframe dient te worden gebruikt wanneer de oven in een keukenkast wordt gebouwd. Dit inbouwframe is verkrijgbaar bij uw dealer. Zie de installatie-aanwijzingen van het frame of vraag uw dealer zodat u op de hoogte bent van de juiste installatiemethode. Alleen wanneer dit frame gebruikt wordt, kunnen de veiligheid en kwaliteit van dit produkt worden gewaarborgd.

- 5) Zorg ervoor dat het netsnoer niet onder de oven ligt.
- 6) Noch de fabrikant, noch de dealer kan enige aansprakelijkheid aanvaarden voor schade aan de oven of persoonlijk letsel als gevolg van het niet opvolgen van de juiste methode voor het maken van de elektrische aansluitingen. De netspanning dient 220-230 V, 50 Hz te zijn.
- 7) Mocht het netsnoer beschadigd raken, dan dient dit door een erkend Sharp onderhoudsmonteur te worden vervangen door een speciaal snoer.

Kontroleer dat de volgende accessoires meegeleverd zijn:



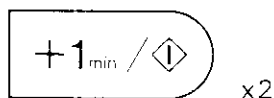
Handleidingen en overige

- Kookboek voor microgolf, convector en grillen
- Kookboek voor de microgolf
- Handleiding (DEUTCH, FRANCAIS, NEDERLANDS)
- Handleiding (ITALIANO, ESPANOL)
- Menu sticker voor Automatisch Koken
- Menu sticker voor Gemakkelijk Ontdooien en Gemakkelijk Opwarmen
- DEUTSCHE BUNDESPOST kaart (enkel voor gebruik in Duitsland)

IN GEVAL VAN STORINGEN

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Gata de ovenlamp branden bij openen van de deur? JA _____ NEE _____
2. Plaats een kopje water in de oven en sluit de deur stevig. Bij goed sluiten van de deur dient de ovenlamp uit te gaan. Programmeer de oven voor twee minuten voor werking OP HIGH.



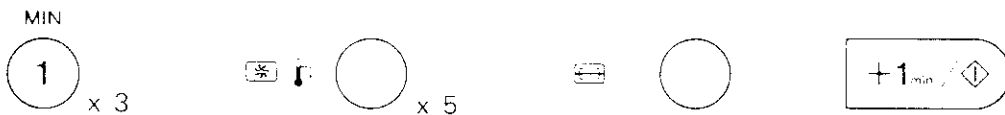
- A. Gaat de ovenlamp branden? JA _____ NEE _____
- B. Werkt de ventilator?
(Ga dit na door uw hand over de ventilatie-openingen te leggen.) JA _____ NEE _____
- C. Gaat de draaitafel draaien?
Opmerking: De draaitafel draait rechtsom of linksom. JA _____ NEE _____
- D. Is na twee minuten een signaal te horen en gaat het kook-symbool uit? JA _____ NEE _____
- E. Is het water binnenin de oven heet? JA _____ NEE _____

3. Neem het kopje uit de oven.

Breng nu op de juiste wijze de keramische vleespensteun en de vleespen (met de vorktanden) zelf aan (zie pagina NL-4) en sluit de deur vervolgens.

Programmeer de oven nu voor 3 minuten voor 180°C.

Raak de volgende toetsen aan:



- A. Gaat de rotisserie draaien?
Opmerking: De vleespen draait ofwel in voorwaartse ofwel in achterwaartse richting. JA _____ NEE _____
- B. Is de binnenkant van de oven na drie minuten heet? JA _____ NEE _____

4. Programmeer de oven voor 3 minuten voor GRILLEN met de ROTISSERIE.



- A. Wordt het grill-verwarmingselement na 3 minuten al rood? JA _____ NEE _____

Verwijder na het testen van de ROTISSERIE de vleespen (met vorktanden) en de keramische vleespensteun uit de oven. Bel uw dealer of een erkende SHARP onderhoudswerkplaats en geef het resultaat van uw controles door als u een van bovenstaande vragen met NEE heeft moeten beantwoorden.

D TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	220—230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung:	16 A, träge
Leistungsaufnahme:	
Mikrowelle	1,6 kW
Heißluft	1,6 kW
Grill	Max. 2,6 kW
Kombibetrieb	3,1 kW
Leistungsabgabe:	
Mikrowelle	850 W (IEC 705)
Heißluft-Heizelement	1500 W
Grill-Heizelement	1000 W (500W x 2)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	555mm(B) x 390mm(H) x 525mm(T)
Garraumabmessungen:	375mm(B) x 252mm(H) x 385mm(T)
Garrauminhalt:	36 Liter
Gar-Gleichmäßigkeit:	Drehteller-System (φ 365 mm)
Gewicht:	29 kg

F FICHE TECHNIQUE

Alimentation électrique:	220—230V, 50 Hz, monophasé
Fusible:	Fusible temporisé 16A
Consommation électrique:	
Micro-ondes:	1,6 kW
Convection:	1,6 kW
Gril:	2,6 kW au maximum
Cuisson combinée:	3,1 kW
Puissance de sortie:	
Micro-ondes:	850W (CEI 705)
Élément chauffant par convection:	1500W
Élément chauffant du gril:	1000W (500W x 2)
Fréquence micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	555 mm (L) x 390 mm (H) x 525 mm (P)
Dimensions de la cavité:	375 mm (L) x 252 mm (H) x 385 mm (P)
Volume de la cavité:	36 litres
Uniformisation de la cuisson:	Par plateau tournant (φ365 mm)
Poids:	29 kg environ

NL SPECIFICATIES

Netspanning:	220—230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering:	16 A tijdsvertraging
Vereist vermogen:	
Microgolf	1,6 kW
Convectie	1,6 kW
Grill	Max. 2,6 kW
Kombinatie:	3,1 kW
Uitgangsvermogen:	
Microgolf	850 W (IEC 705)
Convectie- verwarmingselement	1500 W
Grill- verwarmingselement	1000 W (500W x 2)
Microgolffrekwentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	555 mm (B) x 390 mm (H) x 525 mm (D)
Afmetingen binnenkant:	375 mm (B) x 252 mm (H) x 385 mm (D)
Kapaciteit oven:	36 l
Kookstelsel:	Draaitafelsysteem (φ365 mm)
Gewicht:	Ca. 29 kg

SHARP

SHARP CORPORATION

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3, 2000 Hamburg 1
West Germany

TINS-A236WRR0-H22

Gedrukt in Japan
Imprimé au Japon
Gedrukt in Japan